

6. DAFTAR PUSTAKA

- Anjum, M.M, G. M. Ud Din, Nuzhat H, M. A. Shabbir, dan Shahid M. (2004). Quality Evaluation of Ice Cream Prepared with Different Stabilizers/Emulsifier Blends. *International Journal of Agriculture & Biology*: 1560-8530. University of Agriculture. Pakistan.
- AOAC. (1984). Official Method and Analysis of The Association of The Official Analytical Chemists. (11th. Edition). Washington D.C.
- Arbuckle, W. S. (1986). *Ice Cream*. The Avi Publishing Company, Inc. London.
- Arbuckle, W.S. and Marshall, R.T. (2000). *Ice Cream*. Chapman and Hall, New York.
- Ashari S. (2006). Hortikultura Aspek Budidaya. UI Pr. Jakarta.
- Astawan, M. dan Astawan, M. W. (1988). *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. CV Akademika Pressindo. Jakarta.
- Astawan. (2004). *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Akademi Presindo, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. (2013). Produksi Buah-buahan Menurut Provinsi (Ton). <http://bps.go.id/tab_sub/view.php?kat=3&tabel=1&daftar=1&id_subyek=55¬ab=10>. Diunduh pada tanggal 27 Juni 2014.
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP).(2009). Daftar Kandungan Gizi Kentang. <bptp-ntb@litbang.deptan.go.id>. NTB, Indonesia. Diunduh tgl 27 Juni 2014.
- Belitz, H.D.; W. Grosch and P. Schieberle. (2009). *Food Chemistry*. (4th revised and extended ed). Springer. Berlin, Germany.
- Bennion, M and O. Hughes. (1975). *Introductory Foods*. Macmillan Publishing Co, Inc. New York.
- Brand-Williams, V., M. E. Cuvelier, dan C. Berset. (1995). Use of a Free Radical Method to Evaluate Antioxidant Activity. *Lebensm-wiss and Technologie Food Science and Technology* **Vol. 28** : 25 -30.

- Brown, C.R. (2005). Antioxidants in Potato. *Amer Journal of Potato Res* **82**: 163-172. USA.
- Clarke, C. (2004). *The Science of Ice Cream*. Royal Society of Chemistry. Cambridge.
- Clark, S., Costello M, Drake MA, and Bodyfelt F. (2009). *The Sensory Evaluation of diary Product*. (Second Edition). Springer Science + Business Media, LCC. New York.
- DeMan, J.M. 1997. *Principle of Food Chemistry*. (Kimia Makanan, diterjemahkan Padmawinata). (Edisi Kedua). Penerbit Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Fajarningsih, H. (2013). Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum L.*) Terhadap Kualitas Cookies. *Food Science and Culinary education Journal*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Fortuna T., Juszcak L., dan Palasinski M. (2001). Properties of Corn and Wheat Starch Phosphates Obtained from Granules Segregated According to Their Size. *EJPAU (Electronic Journal of Polish Agricultural Universities)*, **Vol. 4**. <<http://www.ejpau.media.pl/volume4/issue2/food/art-05.html>>. Diunduh pada tanggal 27 Juni 2014.
- Gaman, P. M. dan Sherrington, K. B. (1994). *The Science of Food, An Introduction to Food Science, Nutrition, and Microbiology*. (Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi, diterjemahkan Ir. Murdijati G, et al.). (Edisi Kedua). Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Goff. (2011). *Ice Cream and Dessert*. Di dalam Fuquary, J. W., P. F. Fox & P. L. H. McSweeney. *Encyclopedia of Dairy Sciences* 2nd Ed. Academic Press. London.
- Goff, H.D. dan R.W., Hartel. (2013). *Ice Cream*. Springer Science Business Media. New York.
- Hadiwiyoto, S. (1983). *Hasil Olahan : Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Liberty. Yogyakarta.
- Hartanto, S.N. (2011). Mengobati Kanker dengan Manggis. Second hope. Yogyakarta.
- Iswari K dan Sudaryono T. (2007), Agustus 22. Empat Jenis Olahan Manggis, Si Ratu Buah Dunia dari Sumbar. Di dalam Tabloid Sinar Tani. BPTP Sumbar.

- Jung, HA, Su, BN, Keller, WJ, Mehta, RG, dan Kinghorn, AD. (2006). Antioxidant xanthones from the pericarp of *Garcinia mangostana* (Mangosteen), *Journal Agric Food Chem*, **54**(6): 2077- 2082.
- Ketaren, S. 1986. *Teknologi Pengolahan Minyak dan Lemak Pangan*. UI-Press: Jakarta.
- Landhing. (2008). Kentang. <<http://dapur-mlandhing.dagdigdug.com/2008/05/09/kentang/>>. Diunduh tgl 27 Juni 2014.
- Lannang, A.M. 2005. Bangaxanthones A and B, two xanthones from the stem bark of *garcinia poliantha* oliv. *Phytochem*. 66:2351-2355.
- Lim S.Y, Swanson B.G, Ross C.F, dan Clark S (2008) High Hydrostatic Pressure Modification of Whey Protein Concentrate for Improve Body and Texture of Lowfat Ice Cream. *Journal Dairy Science* **91**:1308–1316.
- Lisinska, G dan W. Leszczynski. (1989). *Potato Science and Technology*. Elsevier Science Publisher. London.
- Markakis, P. (1982). *Anthocyanins as Food Additives*. Di dalam *Anthocyanins as Food Colors*. Academic Press. New York.
- Marshall, R.T., H.D Goff dan R.W. Hartel. (2003). *Ice Cream*. (Sixth Edition). Kluwer Academic. Planum Publisher. New York.
- Meilgaard, M.; G.V.Civille dan B.T.Carr. (1999). *Sensory Evaluation Techniques*. (Third Edition). CRC Press. USA.
- Mellado, A.F. (1998). *Ice Crystallization and Recrystallization in Frozen Model Solution and Ice Cream as Affected by Polysaccharide Gums*. Thesis of The Faculty of Graduate Studies of The University of Guelph. Canada.
- Morton, J. (1987). Mangosteen. In: *Fruits of warm climates*. p 301–304. Miami.
- Muse, M. R. dan Hartel, R. W. (2004). Ice Cream Structural Elements that Affect Melting Rate and Hardness. *American Dairy Science Association. Journal Dairy Science*. **87**:1-10.
- Niken, A.H dan Dicky Adepristian Y. (2013). Isolasi Amilosa dan Amilopektin dari Pati Kentang. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, Vol. **2**, No. 3, Hal. 57-62. Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro. Semarang.

- Nio, O. K. (1992). Daftar Analisis Bahan Makanan. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta.
- Nugroho, Y.A dan Joni Kusnadi. (2015). Aplikasi Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) sebagai Sumber Antioksidan pada Es Krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No.4 p.1263-1271, September 2015.
- Obolskiy,Dmitriy, Ivo P., Nisarati S., dan Michael H. (2009). *Garcinia mangostana L.*: A Phytochemical and Pharmacological Review. *Phytother. Res.* **23**: p.1047-1065.
- Oksilia., Syafutri., dan Lidiasari. (2012). Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi Dengan Formulasi Bubur Timun Suri dan Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. **XXIII** No. 1 Tahun 2012. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Padaga, M. dan Sawitri M.E. (2005). Es Krim Yang Sehat. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Pasaribu, F., Panal Sitorus, dan Saiful Bahri. (2012). Uji Ekstrak Etanol Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah. *Journal of Pharmaceutics and Pharmacology* Vol. **1** (1): 1-8.
- Pebriyanthi, Nidia Erlina. (2011). Ekstraksi Xanthone Dari kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*) dan Aplikasinya Dalam Bentuk Sirup. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pereira, G., J. Vilela, L. Ronaldo, T. Marcio, and I. Tuler. (2011). Influence of The Partial Substitution of Skim Milk Powder for Soy Extract on Ice Cream Stucture and Quality. *Eur Food Res Technol* **232**: 1093-1102. Brazil.
- Pipit. (2008). 1001 Khasiat Kentang. <<http://www.kabarinews.com/article.cfm?articleID=31862>>. Diunduh tgl 27 Juni 2014.
- Potter, N. N. dan J. H. Hotchkiss. (1996). *Food Science*. (Fifth Edition). Chapman and Hall, Inc. New York.
- Prindiville, E. A; R. T. Marshall dan H. Heymann. (2000). Effect of Milk Fat, Cocoa Butter and Whey Protein Fat Replacers on The Sensory Proprties of Lowfat and Nonfat Chocolate Ice Cream. *Journal of Dairy Science*. **83**: 2216-2223.
- Pujimulyani, D. (2012). Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buahan. Graha Ilmu. Yogyakarta.

- Qosim, W. A. (2007). Kulit Buah Manggis Sebagai Antioksidan. <<http://www.pikiranrakyat.com>>. Diunduh tgl 27 Juni 2014.
- Saptarini N, Prihatini D, dan Pohan EP. (1999). *Mengenal Buah Unggul Indonesia*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sasaki, T., T. Yasui, dan J. Matsuki. (2000). Effect of Amylose Content on Gelatinization, Retrogradation, and Pasting Properties of Starches from Waxy and Nonwaxy Wheat and Their F1 Seeds. *Cereal Chemistry*. **77(1)**: 58-63. American Association of Cereal Chemists, Inc. Japan.
- Sathe, S.K. ; S.S. Deshpande dan D.K. Salunkhe. (1982). Functional Properties of Winged Bean (*Phosphocarpus*) *Tetragonolobus* (LDC) Proteins. *Journal of Food Science* Vol. **47**. p.85-509.
- Schmidt I, Novales. B., Boue. F., dan Axelos M. A. V. (2010). Foaming Properties of Protein/Pectin Electrostatic Complexes and Foam Structure at Nanoscale. *Journal of Colloid and Interface Science*. **345(2)**, pp. 316-324. France.
- Setiadi dan S.F. Nurulhuda. (2000). *Kentang : Varietas dan Pembudidayaan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sluis, W.G. (1985). Secoiridoids and Xanthones in The Genus *Centaurium* Hill (*Gentianaceae*). Drukkerij Elinkwijk, Utrecht.
- SNI 01-3713-1995. <http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni/Sni/download/4132>. Diunduh tgl 27 Juni 2014.
- Soedarmadji, S dan B. Haryono. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty bekerjasama dengan PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S; Suhadi dan B. Haryono. (1996). *Analisa Bahan Makanan & Pertanian*. Gadjah Mada University. Yogyakarta.
- Susilawati, F. Nurainy, dan A. W. Nugraha. (2014). Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu terhadap Sifat Orgaoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, **Vol. 19**, No. 3: 243-256.
- Syahputra, E. (2008). Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Mentega yang Digunakan terhadap Mutu dan Karakteristik Es Krim Jagung. Dept. Tekper Fakultas Pertanian, Universitas Sumatra Utara.

- Rosdiana. (2008). Kualitas Es Krim Susu Segar pada Tiga Tahapan Pemisahan Krim. Skripsi, Universitas Hasanuddin : Makassar.
- Taylor, JE dan Tucker GA. (1993). *Biochemistry of Fruit Ripening*. Chapman & Hall. New York.
- Trisnaningtyas, R. Y., A.M. Legowo, dan Kusrahayu. (2013). Pengaruh Penambahan Susu Skim pada Pembuatan Frozen Yogurt dengan Bahan Dasar Whey terhadap Total Bahan Padat, Waktu Pelelehan, dan Tekstur. *Animal Agriculture Journal*, Vol. 2, No. 1, p: 217-24. Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro Semarang. Semarang.
- Walker, E.B. (2007). *HPLC Analysis of Selected of Pharmaceutical Excipients*. (Second edition). The Pharmaceutical Press, London : 355-360, 462-465.
- Walstra, P., dan R. Jenness. (1987). *Dairy Chemistry and Physics*. John Wiley and Sons. New York.
- Widiantoko, R.K. (2011). Es Krim. <<http://lordbroken.wordpress.com/2011/04/10/>>. Diunduh tgl 27 Juni 2014.
- Wulan, S.N., Ella Sapatianti, S.B. Widjanarko, dan N. Kurnaeni. (2006). Modifikasi Pati Sederhana dengan Metode Fisik, Kimia, dan Kombinasi Fisik-Kimia untuk Menghasilkan Tepung Pra-Masak Tinggi Pati Resisten yang Dibuat dari Jagung Kentang, dan Ubi Kayu. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 7 No. 1: 1-9. Universitas Brawijaya Malang. Malang.